# فن الطبيخ بالمغرب والأندلس خلال العصر الوسيط من كتاب فضالة الخوان[555] لابن رزين التجيبي

د. نورالدين أمعيط-كلية الآداب-الجديدة

# فن الطبخ بالمغرب والأندلس خلال العصر الوسيط من كتاب فضالة الخوان[555] لابن رزين التجيبي

د. نورالدين أمعيط-كلية الآداب-الجديدة

**الملخص**

يتوخى هذا المقال تقديم الملامح العامة لفن الطبخ ببلاد المغرب والأندلس خلال العصر الوسيط، وذلك بالوقوف على مظاهر عناية المغاربة والأندلسيين بفن الطبخ، ورصد أهم الأطعمة التي اعتادوا تحضيرها، والتعريف ببعض المصطلحات ذات الصلة بأنواع الأطباق، و الأدوات والأواني التي استعملت داخل المطبخ المغربي الاندلسي، دون اغفال بسط أهم النصائح الذهبية التي جاد بها ابن رزين التجيبي في كتابه فضالة الخوان في طيبات الطعام والالوان.

**الكلمات المفاتيح:** الطبخ المغربي الاندلسي، ابن رزين التجيبي.

## Abstract

This article aims to present the general features of the art of cooking in the Maghreb and Andalusia during the Middle Ages ; by examining the Manifestations of Moroccan and Andalusia care in the art of cooking ; monitoring the most important foods that they used to prepare; and introducing some terms related to the types of dishes; tools and utensils that were used within the Moroccan Andalusia cuisine, Without neglecting to simplify the Moroccan Andalusia cuisine Without neglecting to simplify the most important golden tips that Ibn Razeen AL-Tajibi Was serious in his book Fadala AL-KHawan fi Tayyibati Attaam wa ALwan.

**Keywords:** Moroccan-Andalusian cooking, ibn razin Atjibi.

## مقدمة

ارتبطت حاجة الإنسان للغذاء ارتباطا وثيقا، بحاجته لطبخ المأكول وإعداد ما طاب له من أنواع الأطعمة، وقد تزداد حاجته لمعرفة فن الطبخ وتقنياته وإعداد المفيد من الطعام للصحة وسلامة الأبدان، بحسب الفصول والأحوال الصحية، وخاصة زمن الأوبئة والجوائح، حين يصبح الطبخ وإعداد الأطباق، سبيلا من سبل العلاج، ووسيلة من وسائل التخلص من الداء، وتغدو بعض وصفات الطبخ ذات صلة وطيدة بمجال الطب وصناعة الصيدلة.

وقد تفنن أهل المغرب والأندلس في مجال الطبخ، حتى أنهم أنتجوا أطباقا غذائية ارتبط ذكرها في المصادر بهذا المجال الجغرافي دون سواه، معتمدين في ذلك على براعة الطباخين ومؤهلاتهم في هذا المجال الذي راكم تجارب حضارية

[555] - عنوان الكتاب كاملا: "**فضالة الخوان في طيبات الطعام والالوان**"، لصاحبه ابن رزين التجيبي، والمقصود بالخوان بكسر الخاء وضمها، ما يؤكل عليه، والخوان المائدة، وتجمع على أخونة وخون وأخاوين، أنظر: ابن منظور، لسان العرب، المكتبة الاسلامية، القاهرة، دت، ج2، مادة: خون.

سابقة، غير أن الأندلسيين ومعهم المغاربة، جعلوا منه صنعة تحتاج الى دراية وحنكة وتجربة، فألفوا فيه مصنفات مفيدة، عرفت بكتب التغذية و الطبيخ.

ولعل من بين مصنفات هذا الفن بالمغرب والأندلس خلال العصر الوسيط، نذكر كتاب الأغذية لابن زهر (ت575هـ) وكتاب الطبيخ بالمغرب والأندلس خلال عصر الموحدين[556] لمؤلف مجهول من أهل القرن السابع الهجري، وأرجوزة في الغذاء والطبخ لابن قنفد القسنطيني[557] التي ألفها خلال القرن الثامن الهجري، ورسالة في الأغذية لأبي بكر بن عبد العزيز الأربولي[558]، وقد صنفها خلال النصف الأول من القرن التاسع الهجري، وكتاب فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان لابن رزين التجيبي[559] المصنف خلال القرن السابع الهجري، و الذي اتخذنا منه متنا رئيسيا في هذه الدراسة لتقديم الملامح العامة لفن الطبخ ببلاد المغرب والأندلس خلال العصر الوسيط، وذلك بالوقوف على مظاهر عناية المغاربة والأندلسيين بفن الطبخ، ورصد أهم الأكلات التي اعتادوا تحضيرها، والتعريف ببعض المصطلحات ذات الصلة بأنواع الأطباق، و الأدوات والأواني التي استعملت داخل المطبخ المغربي الاندلسي، دون اغفال بسط أهم النصائح الذهبية التي جاد بها ابن رزين التجيبي في هذا المجال.

وقبل التفصيل في النقاط السالفة الذكر، نرى من المفيد تقديم نبذة موجزة عن حياة ابن رزين التجيبي وعصره وثقافته.

**1- ابن رزين التجيبي، عصره وثقافته**

ولد أبو الحسن علي بن محمد بن ابي القاسم بن محمد بن ابي بكر بن رزين التجيبي، بمدينة مرسية في حدود سنة 625هـ/1251م[560]، وهي الفترة التي تميزت بتراجع كبير للنفوذ الاسلامي بالأندلس، مع ما صاحب ذلك من تشتت وتفرقة بين ملوك الطوائف عقب انهيار دولة الموحدين المصامدة، في وقت تعززت فيه شوكة المد المسيحي، وما نتج عنه من محن وظروف عصيبة، عاشها ابن رزين منذ السنوات الأولى من طفولته التي تزامنت و فترة ضياع الأندلس وجلاء أهلها، فما أن طلت العقود الأولى من القرن السابع الهجري، حتى كانت أغلب ممالك الأندلس، قد أفل نجمها، فقد سقطت مدينته بلنسية في يد ملك أراجون الأول (jacque 1er ) سنة 636هـ/1238م، و بعدها سقطت مرسية سنة 640هـ/1266م[561]، ليتوالى انهيار الممالك الأندلسية بعد ذلك واحدة تلو الأخرى، حتى لم يبق منها إلا مملكة بني نصر بغرناطة التي ستصمد إلى أواخر القرن 9هـ/15م.

---

[556] - مجهول، **كتاب الطبيخ في المغرب والاندلس في عصر الموحدين**، تحقيق أمبروزيو أويثي ميراندا، صحيفة معهد الدراسات الاسلامية، مدريد، 1961-1962، المجلدان 9 و10.

[557] - ابن قنفد القسنطيني ( عاش ما بين 740هـ-810هـ)، **أرجوزة نادرة في الغذاء والطبخ**، تحقيق سعدي شخوم، المجلة التاريخية الجزائرية، المجلد 3-4، ديسمبر 2019، ص.78-100.

[558] - أبو بكر بن عبد العزيز الأربولي (عاش خلال النصف الاول من ق 9هـ/15م)، **رسالة في الأغذية**، المكتبة الوطنية، مدريد، ضمن مجموع رقمه: 5240.

[559] - ابن رزين التجيبي، فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان، تحقيق محمد بن شقرون، دار الغرب الاسلامي، بيروت، 1984.

[560] - برنامج الوادي آشي(ت746هـ/1345م)، تحقيق محمد محفوظ، دار الغرب الاسلامي، بيروت، ط3، 1982م، ص.65. أيضا: محمد بلشريفة، ابن رزين التجيبي، حياته وآثاره، دراسة وتحقيق، مطبعة النجاح الجديدة، البيضاء، 2009، ص.28 وما بعدها.

[561] - ابن عبد المنعم الحميري، **الروض المعطار في خبر الاقطار**، تحقيق احسان عباس، مطابع هيد لبرغ، بيروت، ط2، 1984م، ص.97-98.

عاش ابن رزين التجيبي يتيم الأب منذ السنوات الأولى من صباه، ليتولى تربيته وتعليمه ابن عمته ومولى جده من أبيه، الشيخ القاضي المعروف بأبي القاسم ابن نبيل الذي عاش في مرسية وولي القضاء في عدد من مدن شرق الأندلس ومنها بلدته مرسية ودانية ولقنت، لينتقل بعد الجلاء الذي وقع سنة 640هـ إلى مدينة سبتة، مهاجرا، فتولى بها القضاء "واستمرت ولايته بها محمود السيرة، مرضي الطريقة، عدلا في أحكامه، إلى أن توفي عند مطلع الشمس من يوم الخميس أول يوم من ربيع الأول عام تسعة وستين وستمائة"[562].

ولما كان ابن رزين التجيبي مرتبطا بمربيه الشيخ السالف الذكر، فإنه تنقل بدوره ما بين موطنه الأصلي مدينة مرسية و مدينة سبتة التي "سكنها قبل الدجن[563]"، ويذكر ابن رشيد السبتي أن ذلك كان "في شوال عام أربعين وستمائة"[564].

وفيما أثر ابن سبيل الاستقرار بمدينة سبتة، قرر ابن رزين الرحيل الى مدينة بجاية التي وصلها في حدود 655هـ، ومنها إلى تونس التي استقر بها في حدود سنة 657هـ وبها مكث وتزوج، وفيها تحقق نضجه العلمي حيث أنتج عدة مؤلفات[565]لم يصلنا منها، للأسف، سوى كتابه فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان.

عاش ابن رزين آخر أيامه بتونس، "مقدورا عليه صابرا على الفقر والحاجة"[566]، فقد دخل ابن رشيد السبتي منزله يوما، وما رأى "عنده ماله قيمة ولا ما يستر أهله عن أعين النظار"[567]. ورغم ذلك، فقد كان يملك من رأسماله الرمزي الشيء الكثير، فهو الشيخ الأديب الذي نال حظه من العلم والمعرفة، وعنه أخذ الكثير من العلماء، ومنهم ابن رشيد السبتي، صاحب كتاب ملء العيبة، الذي صحبه بتونس وقرأ عليه وسمع منه وأجاز له جميع رواياته وكتب له خطه بذلك غير مرة، بل أعاره كتبا عديدة[568] استفاد منها استفادة جمة، كما تتلمذ على يديه الشيخ المحدث الوادي آشي المتوفى سنة 746هـ، وأجازه إجازة عامة[569].

---

[562] - انتقل ابن رزين ليقيم بسبتة مع ابن عمته القاضي المعروف بابن نبيل الذي تولى القضاء بهذه المدينة بعد سنة 661هـ، و استمر في منصبه الى حين وفاته سنة 669هـ. أنظر: ابن عبد الملك، **الذيل والتكملة لكتابي الموصول والصلة**، دار الغرب الاسلامي، بيروت، 2012، المجلد:01، ص.553-554.

[563] - العبارة هنا لابن رشيد السبتي، ويقصد ب"قبل الدجن"، أي قبل أن يخيم ظلام التفرقة وسقوط الممالك الاسلامية بالأندلس بيد المسيحيين، قال ابن سيدة: الدجن بتشديد الدال وسكون الراء، إلباس الغيم الأرض، وقيل هو إلباسه أقطار السماء، وقد أدجن يومنا وادجوجن إذا أضب فأظلم، وأدجنوا: دخلوا في الدجن. ودجن الليل إذا اسود. أنظر : ابن منظور، م س، ج5، مادة: دجن.

[564] -رحلة ابن رشيد السبتي، نقلا عن **ابن رزين حياته و آثاره**، ص.18.

[565] - من مؤلفات ابن رزين، نذكر: " نظم الفريد في منتخب الأدب الطارف والتليد" و "جنى الزهر وسنا الزهر" و " الدرر الثمينة في خبر القل وفتح قسنطينة". أنظر: **برنامج الوادي آشي(ت746هـ/1345م)**، تحقيق محمد محفوظ، دار الغرب الاسلامي، بيروت، ط3، 1982م، ص.65. محمد بنشريفة، **ابن رزين التجيبي، حياته و آثاره**، دراسة وتحقيق، مطبعة النجاح الجديدة، البيضاء، 2009، ص.28 وما بعدها.

[566] - ابن رشيد السبتي، **ملء العيبة بما جمع بطول الغيبة في الوجهة الوجيهة الى الحرمين مكة وطيبة**، دراسة وتحليل أحمد حدادي، منشورات وزارة الأوقاف والشؤون الاسلامية،1424هـ/2003م، ج2، ص.321.

[567] - **نفسه**، ج2، ص.321.

[568] - من الكتب التي أعارها ابن رزين التجيبي لصاحبه وتلميذه ابن رشيد السبتي، نذكر: كتاب "روح الشحر وروح الشعر"، وكذا كتاب لابن رزين سماه "جنى الزهر وسنا الدرر". راجع: ابن رشيد السبتي، م س، ص.320-321-322.

[569] - يقول عنه تلميذه الوادي آشي في برنامجه: "قرأت عليه يسيرا وسمعت، وأجازني إجازة عامة بشروطها، وتوفي عصر يوم الجمعة الثاني عشر لشعبان عام اثنين وتسعين وستمائة". برنامج الوادي آشي، م س، ص.65.

وصف ابن رشيد شيخه وصاحبه ابن رزين بالشيخ الفقيه والأديب، والحسيب الفاضل الكامل[570]، و لعل براعته الأدبية، تبدو من خلال مقدمة كتابه "فضالة الخوان" المتميزة بأسلوب متميز مسجوع، ومنهجية محكمة، مما ينم عن طول باع المؤلف في الكتابة، وقدرته على معالجة مواضيع مختلفة بأسلوب فني أنيق، يكاد يذكرنا بأسلوب معاصريه أو من جاؤوا بعده، أمثال لسان الدين ابن الخطيب وابن الحاج النميري وغيرهما[571]، ولا غرو، فقد تتلمذ ابن رزين على يد شيوخ كبار أمثال ابو عبد الله الأزدي وابن الأبار وأبو المطرف بن عميرة وغيرهم[572].

وإذا كانت كتب التراجم والطبقات، لم تسعفنا كثير ا في تحصيل ترجمة وافية لابن رزين التجيبي، فإن في كتابه فضالة الخوان، ما ينم عن شخصية موسوعية، كما أن معطيات مصنفه في فن الطبخ، جاءت دقيقة وواقعية ومفيدة، حيث جاد بنصائح ذهبية عن الأطعمة وأنواعها وطرق تحضيرها، وما ينبغي أن يقدم منها، وما يلزم تأخيره، فضلا عن نصائح ضافية تخص كيفية استعمال أواني المطبخ مع ذكر محاسنها ومساوئها.

ولئن بدا ابن رزين، من خلال مؤلفه فضالة الخوان، رصين الأسلوب، واسع الاطلاع، ليس في مجال الطبخ فحسب، بل في مجالات أخرى[573] أيضا، فإن ذلك يعزى، في تقديرنا، إلى نشأته في بيئة عالمة، و تعدد رحلاته التي شملت عدة حواضر بالغرب الإسلامي، وتلمذته على يد شيوخ أفذاذ، ناهيك عن طبيعة الوظائف المخزنية التي تقلدها خاصة بإفريقية، كل ذلك ساهم في توسيع مداركه و صقل تجربته، وإن كان قد أبدع وأجاد في مجال الطبخ، حيث أكد اعتزازه بنفسه وبصوابه في هذا المجال[574]، فذكر أن أهل الأندلس "في هذا الباب أهل الحميات، وذوو التقدم وإن تأخرت أعصارهم في اختراع الطيبات"[575]، منتقدا المصنفات المشرقية في فن الطبخ التي جاءت بحسب وصفه، على كثرتها، مليئة بما "تمجه الأذان(...) أو يكاد يستقذره الانسان"[576].

**2-عناية أهل المغرب والأندلس بفن الطبخ، وبعض مصطلحاتهم في هذا المجال**

**2-1-عناية أهل المغرب والأندلس بفن الطبخ**

أولى أهل المغرب والأندلس عناية بالغة بفن الطبخ وإعداد أنواع الأطباق و المأكولات، وهم إن أخذوا عن حضارات سابقة، فقد أضافوا إلى ذلك لمسات خاصة تميزهم، واهتموا بهذا الفن اهتماما فائقا، وهو ما تجسده كتب الطبخ المؤلفة خلال العصر الوسيط، ولا غرو فقد جعل ابن رزين التجيبي "الاهتمام بالأغذية قوام صحة الأبدان وأول الأسباب في

---

570 - ابن رشيد، ج2، ص.321.

571 - محمد بن شقرون، **مقدمة فضالة الخوان**، م س، ص.14.

572 - ابن رشيد السبتي، م س، ص. 321.

573 - وصفه تلميذه الوادي آشي "بالكاتب البليغ والمؤرخ الأديب". أنظر: برنامج الوادي آشي، م س، ص.65.

574 - ابن رزين التجيبي، م س، ص. 30.

575 - **نفسه**، ص.31.

576 - **نفسه**، ص.30.

اعتدال مزاج الإنسان، وأن التأنق في طبخها على ما تقتضيه الصنعة المجربة من الإحكام والإتقان"[577]، ونفس الأمر أعرب عنه ابن قنفد القسنطيني، حين أكد أن فن الطبخ وتحضير الغذاء، هو "قسيم للطب والدين"[578].

أما صاحب كتاب الطبيخ، فقد أكد بدوره على أهمية فن الطبخ وقيمته وارتباطه بصناعة الطب، موضحا أنه لما كان "التركيب الذي ينتفع به في صناعة الطب، تركيب الأطبخة بأنواعها واختلاف طعومها، فإنها بحسب تركيبها تستفيد إما حرارة وإما برودة وإما اعتدالا، وكذلك تكون الحال في غلظها ولطافتها وعمر انهضامها وسرعتها"[579]، بل إنه لم يتردد في وصف الطبخ بالصنعة التي تحتاج إلى معرفة ودراية، خاصة ما يتعلق بمقدار التوابل والأفاويه، لذلك "ينبغي أن نعنى بمعرفة الأشياء التي بها تكمل صنعة الطبخ، وبها سمي الطبخ طبيخا باختلاف طعومها ومذاقها"[580].

وكم كان صاحب كشف الظنون صريحا في التأكيد على أهمية فن الطبخ لصحة الإنسان، وضرورة العناية به، واصفا إياه بالعلم المتفرع عن علم الطب، فذكر أن "علم طبخ الأطعمة والمعاجين، هو علم يعرف به كيفية تركيب المركبات الدوائية من جهة الوزن والتقديم والتأخير، وهو من فروع الطب غير طبخ الأطعمة"[581].

و معلوم أن اهتمام أهل المغرب والأندلس بفن الطبخ صناعة وتأليفا، لم يكن وليد فترة تاريخية محددة، بل ارتبط بتراكم وتلاقح حضاريين ربط بلاد المغرب والمشرق الاسلاميين على امتداد قرون عديدة من العصر الوسيط، ولا غرو، فإن كثيرا من التآليف الأندلسية، قد أخذت عن سابقتها المشرقية، كما أن الهجرات والرحلات العلمية والحجية، لعبت دورا مهما في هذا التلاقح الذي شمل مجالات شتى، كان مجال الطبخ والتغذية واحدا منها. فبالرغم مما ميز معظم أطعمة العرب المسلمين الأوائل، من تواضع و بساطة، فإن ذلك لم يمنعهم من التفنن في إعداد الأطباق الفريدة، لا سيما في المناسبات والولائم، وتنهض بعض مصنفات الطبخ المشرقية، دليلا على ما نذهب إليه، فقد ألف ابن سيار الوراق خلال القرن الرابع الهجري كتابا في الطبخ، مصنفا ملذات الدنيا "إلى ستة أقسام، منها المأكول والمشروب والملبوس والمنكوح والمشموم والمسموع"[582]، وجعل أفضل هذه الأقسام و أهمها المأكول، الذي "هو قوام الأبدان ومادة الحياة"[583]، فتصح أن

---

[577] - **نفسه**، ص.29.

[578] - ذكر ابن قنفد القسنطيني في مقدمة أرجوزته، بيتا شعريا يفيد أهمية فن الطبخ وارتباط ذلك بالطب والدين، بقوله:

وبلغ الرسالة المعظمـــة        وختم النبوة المكرمـة .

وجعل الطب قسيم الدين        بقوله علمان بالتبيين.

- أنظر: ابن قنفد القسنطيني، م س، ص.83.

[579] - مجهول، **كتاب الطبيخ**، م س، ص.78.

[580] - **نفسه**، ص.79.

[581] - حاجي خليفة، **كشف الظنون عن أسامي الكتب والفنون**، دار احياء التراث العربي،(د.ت) بيروت، ج2، ص.1095.

[582] - ابن سيار الوراق، **كتاب الطبيخ**، نشره دفيد فريدمان على النيت بعنوان:

David friedeman ; Pages from Kitab altabikhy Ibn sayyar al warraq; edited bykajohnbergand Sahban.

-أيضا: البغدادي(محمد بن الحسن بن محمد الكاتب، ت637هـ/1239م)، **كتاب الطبيخ**، أعاد نشره فخري البارودي، دار الكتاب الجديد، بيروت، ط1، 1964م، ص.9-10.

[583] - **نفسه**، ص. نفسها.

يكون طعام المرء، من أجود الغذاء، فبه ينمو و يحكم الجسد، مصرحا بقوله: "اعلم أنك تأكل ما تشتهي، وما لا تشتهي فهو يأكلك، فلا تقارب الشبع ولا الجوع"[584].

ولا تعوزنا القرائن الدالة عن استفادة التصانيف الأندلسية من نظيرتها المشرقية، فقد أفصح عن ذلك أبو الحسن التجيبي نفسه في مقدمة كتابه حين "رأى كثيرا من الناس ألفوا في الطبخ كتبا اقتصروا فيها على المشهور، وأغفلوا التنبيه على كثير من الأمور، وللمشارقة في ذلك كثير مما تمجه الأذان(...) وهي عندهم من أرفع المطاعم"[585].

ولئن انتقد ابن رزين المصادر المشرقية في فن الطبخ، فقد أقر بأخذه عنها مصرحا بقوله" وقد ألفت كتابي هذا من أنواع الطبخ في هذا الشأن، واستوفيت فيه ما استحسنت أو اخترعت من كثير من الألوان، أتيت فيه من الأندلسيات بكثير، واقتصرت من المشرقيات على المنتخب اليسير"[586]، كما ذكر التجيبي بعض مصادره المشرقية في هذا المجال في سياق حديثه عن تقنية صناعة بعض أنواع القديد المعروف بمصطلح "**النمكسود**" بقوله "وقد وقفت في كتاب تفسير الأدوية لابن جناح عن نوع سماه **بالنمكسود**، وهو نوع اللحم المملح بالملح المسحوق"[587].

وعلى الرغم من استفادة أهل المغرب والأندلس من المشارقة في مجال الطبخ، فيبدو أنهم قد حققوا تراكما ملحوظا، فقدموا إضافات خالدة، ولمسات شاهدة عن مدى تفننهم في شتى المجالات ومنها فن الطبخ الذي ارتبط عندهم ارتباطا وثيقا بصناعة الطب والصيدلة حتى أن الطبيب الاندلسي ابن زهر ربط بين الغذاء والدواء في كتابه "الأغذية"، فإن استطاع الحكيم أن يعالج بالأغذية دون الأدوية، فقد وافق السعادة[588]، بتعبير الرازي.

**2-2-نماذج من مصطلحات أنواع الأطعمة عند أهل المغرب و الأندلس**

اختلفت أنواع الأطعمة التي شغلت موائد أهل المغرب والأندلس خلال القرنين السابع والثامن للهجرة، و قدمها ابن رزين في مصنفه فضالة الخوان، واختلفت تبعا لذلك المصطلحات الدالة عليها، حيث اشتهرت بتسميات مختلفة باختلاف تركيبتها وأنواعها، وهي التسميات التي تداولها أهل المغرب والأندلس خلال هذه المرحلة، وشكلت إرثا ثقافيا مشتركا بين المغاربة والاندلسيين خلال مراحل تاريخية تجاوزت مرحلة العصر الوسيط، وفيما يلي نقدم نماذج من هذه المصطلحات مع تحديد تعريفات لها :

---

584 - ابن سيار الوراق، م س، ص.15.

585 - ابن رزين التجيبي، م س، ص.30.

586 - **نفسه**، ص.31.

587 - ابن رزين التجيبي، م س، ص.273. ويضيف ابن رزين: "والفرق بينه وبين القديد، أن النمكسود يعمل من الكبش الصحيح أو المقسوم بنصفين ويبقى اللحم رطبا دسما إذا مسسته تودكت يدك، ويمضي فيه السكين كما يمضي في اللحم الطري". نفسه، ص. نفسها.

588 - اسحاق بن سليمان الاسرائيلي(ت320هـ)، **كتاب الأغذية والأدوية**، تحقيق محمد الصباح، مؤسسة عز الدين للطباعة والنشر، بيروت، ط1، 1414هـ/1992م، ص.5.

أ-أنواع الخبزوالفطائروالثرائد:

| المصطلح | المصدروالصفحة | التعريف |
|---|---|---|
| البنيج | التجيبي، ص.38. | **البنيج**[589]:نوع من أنواع الخبز عند أهل الأندلس، ويعجن دقيقه عجنا جيدا بماء قليل ثم يقرص على وجهه سمسم وأنيسون ونافع. |
| الإسفنج | نفسه، ص.80-81. | **الإسفنج**: نوع من أنواع الفطائر التي تقلى في الزيت، وهو لون كثير الاستعمال في المغرب. ومنه ذات الحجم الكبير(الأقصاد) وذات الحجم الصغير (المغدر). |
| الشاقومة | نفسه، ص.48. | **الشاقومة**: ثريدة تصنع من قطع متوسطة من لحم الغنمي مع قليل من الملح. |
| الخبيص | نفسه، ص.73. | **الخبيص**: رغيف يعرف بالمغرب بالبغرير أو المخرق، ويصنع من جشيش القمح المغربل. |
| اسفنج القلة | نفسه، ص.81. | **اسفنج القلة**: من أنواع الفطائر الكثيرة المحشوة بالشحم أو الخليع، ولازال يستعمل الى اليوم خاصة في الجنوب المغربي فيما يعرف بمصطلح "خبز الشحمة". |
| ثريد فلياطل | نفسه، ص.54. | **فلياطل**: ثريد بالسميد يعجن ويقرص أقراصا رقاقا ويدهن بالسمن، فإذا قاربت الطبخ بعد إخراجها من الفرن، فتت الخبز فتاتا وسقي باللبن ويذر عليه سكر. |
| الفداوش | نفسه، ص.90. | **الفداوش**: نوع من الثرائد المصنوعة من الدجاج عادة، وهو كثير الاستعمال بالمغرب. |
| المورقة | نفسه، ص.72. | **المورقة**: وهي المسمنة رغيف من دقيق السميد تدهن بالسمن وتسقى بالعسل. |

[589] - **البنيج**: نبات كان يستعمل في الاندلس على عهد المؤلف، وهو شبيه بذرة بيضاء تشبه الزوان، وكان الأندلسيون يصنعون منه الخبز المعروف "بخبز البنيج". أنظر: م س، ص.37، **هامش المحقق**، رقم: 03.

| | | |
|---|---|---|
| **رأس ميمون** | نفسه، ص.77. | **رأس ميمون:** عجين من سميد وخمير وملح وماء وبيض، يوضع في قدر دائري، وبعد النضج يكسر القدر ويبقى العجين قطعة واحدة على شكل رأس إنسان. |

**ب- أنواع الحساء والمجبنات وأكلات اللحم:**

| المصطلح | المصدر والصفحة | التعريف |
|---|---|---|
| **اللخطع** | التجيبي، ص.60. | **اللخطع:** حسو من دقيق ولبن وحليب. |
| **الزبزين** | نفسه، ص.60-61. | **الزبزين:** حسو يصنع من دقيق ، "ويحرك بالكف حتى يصير كالحمص الصغير ثم يغربل"، وهو المعروف ببركوكش في المغرب. |
| **التلبينة** | نفسه، ص.69-70 | **التلبينة:** حساء من خليط دقيق الشعير واللبن. |
| **المرمز** | التجيبي، ص.93. | **المرمز:** طعام من جشيش الشعير الذي لم يكتمل طيبه، ويعرف بالمغرب بمصطلح "زانبو" أو "الفريك" ويصنع عندما ينضج الشعير في بدايته ويخلط باللبن أو اللبن الحليب. |
| **الكنافة** | نفسه، ص.69 | **الكنافة:** نوع من الأطعمة الطرية الشبيهة بالشعرية المعروفة في المغرب. |
| **البركوس** | نفسه، ص.60. | **البركوس:** حسو من قمح وحليب كثير الاستعمال في المغرب، وهو من الأطعمة الشعبية. |
| **الإسفارية** | نفسه، ص.51. | **الإسفارية:** طعام اللحم بالبيض والبصل. |
| **البيسار** | نفسه، ص.89. | **البيسار:** نوع من الكسكسو يسقى بفول يابس مطحون بعد طبخه. |
| **البنادق** | نفسه، ص.33. | **البنادق:** ما يصنع من اللحم المدروس من كويرات شبيهة بحبات البندق وخصوصا من الكفتة أو الأحرش. |

| | | |
|---|---|---|
| المروزية | نفسه، ص.98 | **المروزية:** أكلة من لحم وزيت وعسل، وهو المصطلح الذي لازال متداولا الى اليوم بالمغرب. |
| التفايا | نفسه، ص.71. | **التفايا:** أكلة من لحم الضأن الفتي مع التوابل والبنادق واللوز المقشر المقسوم، وهي أنواع. |
| المركاس | التجيبي، ص.31. | **المركاس:** أكلة كثيرة الدهن تصنع من لحم الفخذ أو السن من الضأن ويدق ويعرك في قصعة بشيء من الزيت وفلفل وكزبرة(...) ويحشى به المصران المغسول ثم يقلى في مقلاة بزيت عذب. |
| الترفاس | نفسه، ص.115. | **الترفاس:** نوع من أنواع التفايا المصنوعة من لحم الكبش الثني السمين يوضع في قدر على النار مع زيت وملح وفلفل وكزبرة (...) ويترك حتى يتجمر. |
| **ج-أنواع الحلويات والمعسلات:** | | |
| القنانيط | نفسه، ص.65. | **القنانيط:** نوع من أنواع الحلوى المحشوة بالجوز والمعقودة بالعسل، ويتخذ شكلها شكل جعاب القصب. واللفظ مستعمل في المغرب لا سيما في فاس وبعض المدن الشمالية. |
| المقروض | نفسه، ص.79. | **المقروض[590]:** نوع من أنواع الحلويات المصنوعة من السميد المحشو بالسكر واللوز. |
| السنبوسك | نفسه، ص.251. | **السنبوسك:** حلواء تصنع من سكر ولوز مدروس وماء ورد، وتثنى طرفاه ويقلى في الدهن. وهو شبيه بما يسمى بالمغرب بالبريوات. |
| الفالوذج | نفسه ، ص.76. | **الفالوذج:** نوع من المعسلات المصنوع من جشيش القمح. |

[590] - ويتم تحضير حلويات المقروض من "سميد محشو بسكر ولوز مفتول باليدين ويلطم برفق حتى ينبسط ويقطع بسكين ويقلى في المقلاة بالزيت ويذر عليها سكر في طبق من زجاج"، أنظر، ابن رزين التجيبي، م س، ص.79. ولايزال مصطلح "المقروض" أو "المقروط" متداولا إلى يومنا الحاضر في العديد من المدن المغربية.

| | | |
|---|---|---|
| **كعب الغزال** | نفسه، ص.65. | **كعب الغزال:** من أنواع الكعك أو الحلواء الرفيعة التي تستهلك في المناسبات، ولا تزال تصنع في المغرب على شكل هلال. |
| القطايف<br>المشهدة<br>المطنفسة | نفسه، ص.71. | **القطايف:** نوع أنواع من الحلواء، كان يطلق عليها في المغرب بالمشهدة وفي افريقية بالمطنفسة، وعجينها خاص شبيه بعجين الحلواء الشباكية. |

يتضح من الجدول أعلاه، تعدد مصطلحات أنواع الأطعمة التي سادت ببلاد المغرب والأندلس خلال القرن السابع الهجري على وجه التحديد، حيث ذكر التجيبي عدة **أنواع من الخبز**، فأورد مصطلح "**البنيج**" و"**خبز الملة**" و"**خبز التنور**" و"**الخبز المطبوخ في طاجن حديد**"...، وهو ما يحيل على مظاهر الترف عند الأندلسيين من جهة، وتأثرهم بأهل المشرق من جهة ثانية، فقد ذكر صاحب كتاب الطبيخ بالمغرب والأندلس أن من عادات ملوك المشرق "أنهم يأمرون الخبازين بأن يصنعوا لهم عدة أنواع من الخبز ويحضروا طبقا كبيرا واسعا يسميه الخبازون **طبق العرض**"[591].

ولا غرو، فقد يختلف الناس في طبخ الخبز، بحسب بيئاتهم وظروفهم، فتختلف تبعا لذلك مصطلحاتهم وتسمياتهم لهذه الأنواع، ذلك "أن بشرا كثيرا دعتهم الحاجة وشدة الضرورة الى اتخاذ الخبز ليتغذى منه بسرعة وفي أقرب مدة كالبادية والرعاة والرسل وأصحاب السرايا والمسافرين، فقوم أصلحوا خبز الملة وآخرون اختاروا خبز المقلى وما يعمل عمل الطاجن، ثم تزيدوا في ذلك واصلحوا الأفران والتنانير وخبزوا فيها صنوف الأخباز، وجعلوا لكل نوع من انواع الخبز اسما يعرف به، فمنها الاصبهاني والرقاق واللبق والمشطب والمريش والمردوف وخبز الماء والطابوني والمغموم والمشوك و المضلوع" [592]، وغيرها.

وإلى جانب أنواع الخبز، فقد تفنن أهل المغرب والأندلس في صناعة أنواع شتى من الرغائف والمقليات، ومنه الإسفنج بصنفيه، فذات الحجم الكبير منه، تعرف بمصطلح "**الأقصاد**"، أما ذات الحجم الصغير فهي المسماة "**بالمغدر**"، ثم "**اسفنج القلة**"، وهو من أنواع الفطائر المحشوة بالشحم أو الخليع، ولايزال يستعمل هذا النوع الى اليوم، خاصة في الجنوب المغربي، وإن عوضه اليوم مصطلح آخر على مستوى التداول، وهو المعروف بمصطلح "**خبز الشحمة**".

ومن أنواع **الرغائف** ذكر ابن رزين مصطلح "**الخبيص**"، وهو المعروف عندنا اليوم بالمغرب بمصطلح "**البغرير**" حيث دأب أهل المغرب والأندلس على صناعته من جشيش القمح المغربل"فإذا عقد في المقلاة رغيفا وابيض وجفت مائيته، أزيل برفق(...) على غربال نظيف، ثم تمسح المقلاة بالشمع ويصنع بها رغيف آخر"[593]، وهكذا حتى يتم تحضير العدد المطلوب.

---

591 - مجهول، **كتاب الطبيخ بالمغرب والاندلس**، م س، ص.78.

592 - **نفسه**، ص. نفسها.

593 - **نفسه**، ص.73-75.

كما تفنن المغاربة والأندلسيون، في صنع أصناف شتى من الثرائد، وهو ما تدل عليه المصطلحات المتداولة من قبيل "**ثريدة الفطير**" المصنوعة من الدجاج[594] و"**الشاقومة**" المصنوعة بلحم الغنمي و"**الثريدة الشرقية**" المسماة "**بالفياطل**" المصنوعة من دجاجة محشوة ببنادق وبيض ولوز مقشور، و"**الثريدة المثومة**" التي تصنع من الدجاج والثوم خاصة في المناسبات كعيد النيروز[595]، و"**ثريدة البيسار**" المصنوعة من الفول المطحون وبطن الكبش الفتي[596].

ولم يغفل ابن رزين الإشارة إلى أنواع الثرائد التي اعتاد الملوك والأمراء تناولها، فأورد مصطلح "**مثردة الأمير**" التي تشبه الاسفنج، وتؤكل في الصباح ساخنة[597].

ومن أنواع الحساء، ذكر ابن رزين مصطلح "**اللخطج**" الذي اعتاد أهل الأندلس تحضيره من دقيق و حليب، وسمي باللخطج نسبة الى خليط الطين حين يعقد بالماء[598]، ثم حساء "**الزبزين**" أو "**البركوس**"، كما يدعى عند الأندلسيين، وانطلاقا من طريقة التحضير التي فصل فيها ابن رزين، فهو نفسه "البركوكش" الذي لا يزال متداولا بالمغرب إلى اليوم، فضلا عن الحساء المعروف بمصطلح "**المرمز**" المصنوع من جشيش الشعير الذي لم يكتمل طيبه، و هو من الأكلات الموسمية التي تدخل ضمن أنواع الحساء، ويعرف حاليا في كثير من مناطق المغرب "**بالفريك**" أو "**زامبو**"، ويخلط باللبن أو باللبن الحليب[599]، ثم "**التلبينة**" التي تصنع من جشيش الشعير مع اللبن، على أن أفضل حساء ذكره ابن رزين التجيبي، في تقديرنا، موضحا فائدته الطبية، يظل ذاك المصنوع من جشيش الشعير، دون إضافة، حيث "يطبخ في الفرن ليلة بكاملها حتى يحمر ماؤه، ثم يستخلص صفو مائه، وهو الذي يستبرد به المحمون والمحرورون"[600].

ومن أنواع المجبنات المطبوخة بالحليب، ذكر التجيبي مصطلح "**القيحاطة**" وهي مجبنة تطبخ بالحليب في الفرن[601]، علاوة على المجبنة المسماة "**بالطليطلية**" التي اشتهر بها أهل طليطلة وتصنع من "دقيق مسحوق وجبن طري وأنيسون وماء النعنع(...) ثم يمد العجين أقراصا، ويوضع طي كل قرص ما يكفي من الجبن المحكوك، ويضم عليها أطراف القرصة(...) وتطبخ(...) فإذا بدا احمرارها أخرجت(...) ثم تسقى بما يغمرها من عسل وزبد مذاب طري"[602].

وتكشف بعض أنواع الأطعمة المشتركة بين أهل المغرب والأندلس خلال هذه المرحلة، عن ثراء الرصيد المصطلحي والثقافي المتداول لدى المغاربة والأندلسيين، من ذلك نذكر أكلة الكسكسو بأنواعه، فمنه المسمى "**الجوزي**" الذي يصنع

---

594 - التجيبي، م س، ص. 44-45.

595 - **نفسه**، ص.54-55. وعيد النيروز، هو من الطقوس الاحتفالية القديمة عند الفرس، وقد استمرت حتى بعد مجيء الاسلام، وعرفت لدى شعوب أسيا، خاصة الفرس، و يتم الاحتفال به بتزامن مع الانقلاب الربيعي أو 21 مارس من كل سنة، أي بداية فصل الربيع. أنظر: ابن منظور، **لسان العرب**، م س، ج5، مادة نرز.

596 - **نفسه**، ص.56-57.

597- **نفسه**، ص.68. وراجع أيضا: الزجالي، **ري الأوام ومرعى السوام في نكت الخواص والعوام**، تحقيق محمد بن شريفة، فاس، 1972، مثل رقم: 1491.

598 - **نفسه**، ص. 60، وراجع أيضا: هامش المحقق رقم: 01 من نفس الصفحة.

599 - **نفسه**، ص.93.

600- **نفسه**، ص.62.

601 - **نفسه**، ص.83-84.

602 - **نفسه**، ص.85-86.

"من لحم البقري أو الغنمي(...) مع البقل ولباب الجوز"[603]، ومنه المعروف **"بالبيسار"**[604] المصنوع باللحم والفول، ومنه صنف **"البازين"** المصنوع من سميد ولحم وخضر[605].

وإذا كان ابن رزين لم يبد اهتماما كبيرا في كتابه بأنواع أطعمة الملوك والخاصة خلال هذه المرحلة، فإن صاحب كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس، قد كشف النقاب عن عدد من المصطلحات الدالة على أكلات اللحم الملوكية، من قبيل **"الصنهاجي الملوكي"**، ولعلها أكلة مغربية صنهاجية صارت مستعملة بالأندلس، ويقصد به طاجين من لحم بقر أحمر دون شحم، ولحم غنم ودجاج وحجل وفراخ حمام ويمام، مع زيت كثير وفلفل وزعفران وثوم وملح، ويدخل الفرن حتى ينضج، "فهذا(هو) الصنهاجي الساذج الذي يستعمله الخواص، وأما العامة فصنهاجيهم يذكر في موضعه إن شاء الله"[606].

و لعل من أغرب أنواع أطعمة اللحم الخاصة بالملوك والأمراء، ذكر صاحب كتاب الطبيخ أكلة "الكبش الذي صنع للسيد أبي العلا[607] بسبتة، وهو كبش مشوي في جوفه إوزة مشوية، وفي جوف الإوزة دجاجة مشوية، وفي جوف الدجاجة، فرخ حمام مشوي، وفي جوف الفرخ، زرزور مشوي(...) ويخاط الفتح ويدخل الكبش في التنور ويترك حتى ينضج ويحمر"[608]، كما ذكر أكلة الامخاخ، "فكثيرا من الملوك والرؤساء يحب أن يأكل منها ويجعلها جل غذائه(...) والمخ من الاغذية المحبوبة المشتهاة"[609]. فضلا عن أكلة بالدجاج والثوم والمعروفة بمصطلح "الثومية"[610]،التقايا المبيضة باللوز، والمصنوعة بلحم الغنم واللوز، ولابد فيها من البنادق وهي عجيبة ملوكية"[611].

---

[603] - يقول التجيبي عن طريقة تحضير هذا النوع من الكسكسو: "فإذا قارب نضج اللحم والبقل، طبخ الكسكسو في قدر(...) ثم يفرغ ويحك بلباب الجوز المدروس بعد سلقه وتنقيته وبالقرفة والسنبل ويسير من المصطكي". أنظر: **نفسه**، ص.88.

-والمقصود بالمصطكي، المسكة الحرة. وأصلها من شجرة تلتحي لفصيلة البطميات (anacardiacées)، وتسمى بالمسكة الحرة أو الضرو، وقد استخدم الطب القديم المسكة الحرة لعلاج عدة أمراض من قبيل النزيف وسوء الهضم وضعف الكبد وتقوية اللثة والاسنان...، أنظر: مجهول، **أنواع الصيدلة في ألوان الاطعمة، الطبخ في المغرب والاندلس في عصر الموحدين**، تحقيق عبد الغني أبو العزم، مركز دراسات الاندلس وحوار الحضارات، مطبعة النجاح، البيضاء،ط1، 2002، ص.323-324.

[604] - التجيبي، م س، ص.89.

[605] - **نفسه**، ص.92.

[606] - مجهول، **كتاب الطبيخ**، م س، ص.24.

[607] - أبو العلا المأمون إدريس بن المنصور الموحدي حكم بلاد المغرب والاندلس ما بين 581-630هـ/1227-1232م، و يجمل ابن الخطيب صفاته في قوله: "كان رحمه الله شهماً، شجاعاً جريئاً، بعيد الهمة، نافذ العزيمة، قوي الشكيمة، لبيباً، كاتباً أديباً، فصيحاً، بليغاً، أبياً، جواداً، حازم"، أنظر: ابن الخطيب، **الإحاطة في أخبار غرناطة**، حقق نصه ووضع مقدمته وحواشيه محمد عبد الله عنان، مكتبة الخانجي، القاهرة، 1397هـ/1977م، ج4، ص.418.

[608] - التجيبي،م س، ص.33.

[609] - نفسه، ص. نفسها. وينصح صاحب كتاب الطبيخ " في أكل المخ، أن من سبق إليه فأخرجه على المائدة أن لا يذوقه حتى يبدأ بإطعامه لصاحب المائدة وان لا يذوق منه شيئا حتى يطعمه لصديقه وحبيبه عند المطعم عنده". نفسه، ص.36.

[610] - وصفة صناعتها "دجاجة سمينة(...) مع اربع أواقي ثوم مع ملح مفلفل وقرفة وقرنفل وزعفران ولوز مقشر (...) ويطبق القدر بالعجين ويدخل الفرن حتى ينضج(...)هذه الدجاجة كانت تصنع للسيد ابي الحسن، فكان يستحسنه". **نفسه**، ص.46.

[611] - **نفسه**، ص.86.

ومن أنواع الحلويات الملوكية، ذكر كل من التجيبي و صاحب كتاب الطبيخ مصطلح "**السنبوسك**"، وهي حلواء كانت تصنع بدار أمير المؤمنين ابو يوسف يعقوب (...)من السكر الأبيض وماء ورد واللوز المدقوق وكافور ومسك(...) ويضرب الجميع ويعرك ويصنع منه قرص على قدر الكعك(...) وهذا يسمى **السنبوسك** بالمشرق، وهو **سنبوسك الملوك**"[612].

وإدراكا منه بأهمية التوابل والبهارات التي تلعب دورا حاسما في تجويد ذوق الأطعمة، لم يتردد ابن رزين في ذكر عدة أنواع منها الحارة والباردة التي تطيب الطعام وتظفي عليه نكهة خاصة، فذكر الزعفران والقرنفل، والكروبا والفلفل، والزعتر والكمون...وغيرها مما "يكمل صنعة الطبخ، وبها سمي الطبخ طبيخا باختلاف طعومها ومذاقها"[613]، على أن هذه الأنواع من التوابل والبهارات التي لا تزال تحتفظ الى اليوم بالتسمية العربية الأصل، داخل المطبخ الاسباني، ومنها الزعفران Azufran، والكمون Comion، والقرفة Canela، والخروب Algarroba والحلبة Alhilva والكركم Curcum والمصطكي Almaciga ...، وغيرها[614].

**2- نماذج من مصطلحات الأدوات والأواني المستعملة في المطبخ**

أورد التجيبي مصطلحات متعددة ذات صلة بالأدوات والأواني المستعملة في المطبخ المغربي- الأندلسي، وهي أواني اختلفت من حيث حجمها وشكلها ومادة صنعها ووظيفتها، فمنها الزجاجية ومنها الخشبية، ومنها الطينية، ومنها النحاسية والحديدية، كما اختلفت بحسب وظيفتها فمنها أدوات الطبخ والتحضير، ومنها أدوات الأكل و التقديم، ومنها أدوات الحفظ والتخزين، وفيما يلي نقدم نماذج منها:

| أ- أدوات وأواني الطبخ والتحضير | | |
|---|---|---|
| **السربال** | التجيبي، ص.30. | **السربال**: نوع من اللباس شبيه بالقميص يلبسه الطباخ، ويكون شديد السواد لا تساخه وتلطخه بالإدام وغيره. |
| **طاجن الحديد**<br>**طاجن فخار** | التجيبي، ص.37.<br>نفسه، ص.49-50. | **طاجن**: قدر من طين أو حديد يستعمل للطبخ. |
| **الفرطون** | مجهول، كتاب الطبيخ ص.27. | **الفرطون**: آنية من طين على شكل كأس كبير واسع الفم وقعره ضيق تستعمل للطبخ. |
| **القدر**<br>**القديرة** | التجيبي، ص.40-41.<br>التجيبي، ص.105. | **القدروالقديرة**: من أواني الطهي وغالبا ما يكون من طين. |

[612] - التجيبي، م س، ص.258. أيضا: مجهول، **كتاب الطبيخ بالمغرب والأندلس**، م س، ص.213.

[613] - **نفسه**، ص.79.

[614] - حسناء بوتوادي، **فضالة الخوان في طيبات الطعام والالوان، عرض وتعريف**، مقال منشور على الانترنيت، بتاريخ 8 أبريل 2018م، مركز ابن البنا المراكشي للبحوث والدراسات في تاريخ العلوم في الحضارة الاسلامية، الرابطة المحمدية للعلماء، 2018م، ص.11.

| | | |
|---|---|---|
| البرمة | نفسه، ص.39. | **البرمة:** قدر للطهي عادة ما يكون من نحاس، ولازال المصطلح متداولا في العديد من المدن العتيقة كفاس ومراكش. |
| المهراس-مهراس من عود -مهراس كبير من حجر أو عود- مهراس العود-مهراس نحاس | نفسه، ص.42- 92- 63-101-94. | **المهراس:**أداة لدق التوابل والحبوب، ويكون عادة من العود أو الحجر، كما يمكن ان يكون من نحاس حسب الشيء المدقوق. |
| المغرفة- المغارف الصغار- مغرفة كبيرة | نفسه، ص.43.-50-52.نفسه،ص.53.ص.89. | **المغرفة:** اداة من ادوات الطبخ، وتستعمل الكبيرة منها للتحريك، بينما المغار ف الصغيرة تستعمل للأكل. |
| منديل | نفسه، ص.45. | **منديل:** قطعة ثوب أو صوف تستعمل لتغطية فم قدر الكسكسو لمنع خروج البخار منها. |
| الشوبك | نفسه، ص.45. | **الشوبك:** قطعة عود مخروطة غليظة الوسط رقيقة الطرفين.تستعمل لمد عجين الثريد أثناء تقريصه. |
| المقلاة | نفسه، ص.46 | **المقلاة:** إناء لقلي لحم الدجاج وغيره، وعادة ما يستعمل السمن في القلي.ص.49 |
| السفافيد | نفسه، ص.46-55 | **السفافيد:** جمع سفود وهي قضبان من خشب أو حديد تستعمل للشواء(وقد تشوى الدجاج بدلا من طبخها في الفرن).ص.54. |
| الغربال- غربال من الشعر | نفسه،ص.53- ص.76. | **الغربال** :أداة للغربلة والتصفية. |
| السكين | نفسه، ص.54-138. | **السكين:** أداة من حديد تستعمل للقطع والشق. |
| الطنجير<br>طنجير من نحاس | نفسه،ص.66- ص.76. | **الطنجير:** آنية للطبخ تكون عادة من فخار أو نحاس. |
| منقاش من نحاس | نفسه، ص.63. | **المنقاش:** أداة من نحاس تستعمل في صناعة و نقش الكعك. |
| الاسكرباج | نفسه، ص.46 | **الاسكرباج:** أداة للحك تستعمل للحك أو السحق." |
| -الملة<br>-ملة فخار | نفسه ، ص.37.<br>نفسه، ص.50. | **الملة:** آنية من طين أو حديد تستعمل لطهي الخبز. |
| الجويك | نفسه، ص.80-81. | **الجويك:** آلة من خشب أملس تستعمل لمد العجين. |
| المقص | نفسه ، ص.221. | **المقص:** أداة تستعمل لعمل الجوزتيقات. |
| المخطاف | نفسه ، ص.83 | **المخطاف:** أداة لتحويل ونقل العجين في المقلاة، ويستعمل في صناعة الاسفنج. |

| | | |
|---|---|---|
| الساطور | نفسه، ص.138. | **الساطور**: أداة من حديد للقطع أو الكسر، وبها ينقطع اللحم ويصير كالعجين. |

| ب- أواني التقديم | | |
|---|---|---|
| الصحفة | التجيبي،ص.47. | **الصحفة**: اناء يستعمل لتقديم الطعام، وعادة ما تكون من الفخار المزجج(ص.67). |
| الطيفور | نفسه، ص.83. | **الطيفور**: من أواني تقديم المأكولات. |
| غضار<br>غضارة | نفسه، ص.67.<br>نفسه، ص.96. | **غضار وغضارة**: هي صحفة من طين أخضر أو غيره، تستعمل لتقديم الطعام وتختلف مادتها بحسب الطبقات الاجتماعية والمناسبات. |
| المثرد | نفسه، ص.40. | **المثرد**: آنية من طين تستعمل لتقديم انواع الثرائد. |
| ملاعق البقس | نفسه، ص.94. | **ملاعق البقس**: نوع من الملاعق المصنوعة من شجر البقس، وهي أشجار قصير القامة ومثمرة تتميز بجودة خشبها وحسن مظهرها. |

| ج- أواني التخزين | | |
|---|---|---|
| الخابية | التجيبي، ص.262-263. | **الخابية**: إناء من طين يستعمل لحفظ وتخزين الأغذية خاصة الزيت. |
| الجرة | نفسه، ص.221. | **الجرة**: تجمع على جرار، وهي آنية من فخار ذات حجم كبير وقاعدة صغيرة، وتستعمل لتخزين الزيت والزيتون. |

| | | |
|---|---|---|
| القلة | نفسه، ص.82. | **القلة**: وهي الجرة العظيمة، وإن ذكرها ابن رزين كآنية للطبخ، فإنها تستعمل للتخزين كذلك. |
| الشكوة | نفسه، ص.219. | **الشكوة**: آنية من جلد وتستعمل في مخض اللبن الحليب، كما تستعمل في حفظ اللبن أيضا. |

يبدو أن المطبخ المغربي الاندلسي، كان يزخر بترسانة مهمة من الأواني والأدوات المستعملة في فن الطبخ، وهو ما يستنبط من تعدد المصطلحات المتداولة التي أوردها ابن رزين التجيبي وكذلك صاحب كتاب الطبيخ، حيث فاق عددها الثلاثين ما بين أواني تخص الطبخ وأخرى للتقديم، وثالثة للتخزين، فذكر منها الخشبية والنحاسية والقصديرية والذهبية والزجاجية والجلدية، مقدما جملة من النصائح بشأن استعمال كل نوع منها، بحسب طبيعتها مؤكدا على أهمية تعهدها بالنظافة، إدراكا منه أن فن الطبخ وموضوع التغذية، يرتبط ارتباطا وثيقا بسلامة صحة الأبدان والأمزجة.

وتبدو مظاهر الغنى والفن في المطبخ المغربي الاندلسي، ليس على مستوى تنوع الأدوات والأواني المستعملة، فحسب، بل فيما كانت تتميز به من خصائص فنية وزخارف، لا سيما الطينية منها، حيث أبدعت يد الصانع المغربي الاندلسي إبداعا بصم، ولا شك، الحضارة العربية الاسلامية، حيث استمر تداول هذه الأواني واستعمالها الى ما بعد طرد الموريسكيين من الأندلس[615].

**4-نصائح ذهبية في فن الطبيخ بالمغرب والأندلس**

لعل من بين النصائح الذهبية التي جاد بها ابن رزين التجيبي في فن الطبيخ، وجوب التزام النظافة، سواء أثناء مباشرة عملية الطبخ أو بعدها، "فأول ما يجب أن يتجنب محاولة الطبخ في المواضع الوخيمة الذميمة"[616]، إذ "ينبغي للطباخ أن يكون لبقا عارفا بقوانين الطبيخ، بصيرا بصنعته، وليتعاهد قص أظفاره"[617]، وقد نصح ابن رزين بحسن استعمال أواني المطبخ، فلا ينبغي أن يطبخ في قدر الفخار مرتين"[618]، مسترشدا بآراء بعض الاطباء الذي أوصوا "بالطبخ في أواني الذهب والفضة لو أمكن(ذلك)، وأباحه الشرع "[619]، فذكر أنواع أواني الطبخ بحسب طبيعتها وجودتها أو رداءتها،

---

[615] - كشفت الأبحاث الأثرية بإسبانيا عن آنية فخارية من طين مزجج ومزين بصورة حصان، وهي عبارة عن **طيفور** يعود تاريخه الى القرن السادس عشر الميلادي، فرغم قمع السلطات الكاثوليكية ومحاكم التفتيش، الى أن الحفريات كشفت استمرار النظام الغذائي الاسلامي لدى أسرة مسلمة بوجود الاناء، وعظام لحيوانات الماشية (الاغنام)، والتحفة الأثرية محفوظة الآن بمتحف غرناطة. أنظر: الموقع: **https//amazon.zggglt.bar/amazc/jad.v=fb1619020.** وقد تم الاطلاع عليه بتاريخ: 2021/04/18.

[616] - التجيبي، م س، ص.32. مجهول، **كتاب الطبيخ في المغرب والاندلس على الموحدين**، م س، ص.79.

[617] - مجهول، **كنز الفوائد في تنويع الموائد**، تحقيق مانويلا وديفيد زايانز، طبع بإشراف المعهد الالماني للأبحاث الشرقية، بيروت،ط1، 1414هـ/1993م، ص.6.

[618] - التجيبي، م س، ص.31-32.

[619] - **نفسه**، ص.31-32.

ناهيا عن استعمال "أواني الفخار والحنتم"[620]، كما "نهى أن لا يطبخ في آنية الفخار غير مرة واحدة، وفي أواني الحنتم خمسا"[621].

وقد نهى عن الطبخ في أواني النحاس لرداءة جوهرها، لأن كل ما يقلى فيها رديء وخاصة ما هو كثير الذهنة مثل المرقاس والقلايا وأشباهها[622]، و في ذات السياق نهى بعض أهل الدراية بفن الطبخ أن لا يأكل المرء من طعام بات في آنية نحاس إذ "ينبغي لمن أراد أن تدوم صحته، أن لا يأكل من طعام بات في آنية النحاس، فإن من الأغذية ما يكون جيدا، فإذا بات في آنية النحاس أو طبخ فيها استحال الى كيفية ردية، وصار مذموما"[623]،" كما أن "الحوت إذا قلي وجعل في آنية نحاس أو طبخ فيها وترك حتى يبرد، عاد سما، وذلك مما تكسبه هذه الأطعمة من قوة النحاس وطعمه، ولسرعة استحالة الحوت واللبن"[624].

واستحب ابن رزين بالمقابل، اعتماد "الطبخ في آنية الحديد إذا تعوهدت بالغسل والتنظيف"[625] وتحفظ الطباخ من صدئها، مذكرا ببعض منافع الأواني الحديدية التي إذا "أدام الإنسان الطبخ فيها، أفادت فوائد جمة، أقلها تقوية الأعضاء على جميع الأفعال"[626]. كما نصح "بالأكل والشرب في أواني الزجاج والطبخ فيها لو أمكن، وجعل ذلك "موافق حسن"، بينما "نهى عن تغطية الطعام بالصحاف بعد طبخه، إلا بما يخرج منه البخار مثل المنخل"، لأن "الأبخرة إذا ترددت ولم تخرج، أحدثت في الأطعمة قوة سمية، وخاصة السمك، وكل ما يؤكل مشويا"، و أما عند الطبخ "فيجب تغطية القدور وغيرها (...) بأغطية مثقوبة ثقبا أدق ما يمكن"[627].

و لما اختلفت عادات الناس الغذائية، فقد آثر ابن رزين تقديم نصائح ثمينة بقصد تصحيح بعض العادات الخاطئة "إذ يجب أن يقدم في الأكل كل ما هو غليظ ليكون في قعر المعدة لأن قعرها أقوى على الهضم من أعلاها"، ومن أنواع الاغذية الغليظة، ذكر ابن رزين "الألبان والثرائد والجبن والهرايس والأطرية ولحوم البقر والغنم المسنة والقديد والحوت والحبوب المقلوة وشبهها، كل ذلك ينبغي تقديمه ليجود هضمه"[628].

ولم يتردد ابن رزين التجيبي في تقديم نصائح غذائية، حفظا لصحة الأبدان وتفاديا للأسقام، فمن أجل تليين البطن، نصح بتقديم البقليات، أما ما كان ظاهر الملح "فيجب أن يتوسط"[629]، في حين أكد على تأخير "الحلوى والفواكه والمشويات إذا نضجت"[630]، وفي ذات السياق حذر صاحب كتاب الطبيخ من مفاسد خلط الاطعمة وما يجب أن يؤكل

---

[620] - نفسه، ص.31-32. والحنتم تجمع على حناتم، والحنتم كل أسود أو أخضر. وهو الخزف الأسود. وقيل هو الجرة الخضراء، أنظر: ابن منظور، م س، ج2، مادة حنتم.

[621] - نفسه، ص.31-32.

[622] - نفسه، ص.31. مجهول، **كتاب الطبيخ**، م س، ص.83.

[623] - مجهول، **كتاب الطبيخ**، م س، ص.83.

[624] - نفسه، ص. نفسها.

[625] - التجيبي، م س، ص.31.

[626] - نفسه، ص.31.

[627] - نفسه، ص.31.

[628] - نفسه، ص.32.

[629] - نفسه، ص.32.

[630] - نفسه، ص.32.

وحده، "فالطعام البطيء الهضم متى اغتذى معه بغذاء سريع الانحدار، سهل الانهضام، أفسد أحدهما الآخر، وكان ذلك سببا لحدوث التخم والهيضات والجشأ الحامض، وتولد الكيموسات الفاسدة"[631].

ومما حذر منه علماء الطبخ، تناول طعام بات مكشوفا، لأن "الهوام السمومية تدب بالليل وتتفقد بالملح وتحتاط عليه، وأن كثيرا من الحشرات والهوام تطلب الملح حيث كان لتتملح به، وربما سقط من لعابها عليه، وتحتك فيه فتنسلخ من جلدها، فكانت منه مضرة عظيمة، فينبغي لذلك أن لا تطرح من الملح في الطعام إلا ما كان منه مغسولا أو مغطى محفوظا"[632].

ومن النصائح الذهبية التي أوردها ابن رزين التجيبي، تلك التي تخص تقنية إصلاح الطعام "فإذا كان الطعام مالحا، يعجن الدقيق دون ملح، ويطبخ في القدر مع اللحم، ويترك ساعة ثم يخرج منها، فإنها تذهب بملحة اللحم"[633] و" إذا كان اللحم نتنا، طبخ أي لون تيسر وتوضع في القدر لوزة صحيحة تقشرها وتثقب فيها نافذة، فإذا نضج اللحم، أخرجت الجوزة أو اللوزة، فإنها تذهب رائحة اللحم ونتنه"[634].

أما إذا كان اللحم غليظا، واستعصى عن الطهي، فمن أجل تسريع عملية الطبخ، نصح صاحب كنز الفوائد، بأن "يطرح فيه بورق أو قشر بطيخ يابس مسحوق، وإذا كان في اللحم تغير أو زفرة، فدق له الجوز دقا ناعما(...) ويطرح معه في القدر، فإنه يذهب الزفرة والتغيير"[635].

وبعد عملية الأكل، نصح ابن رزين بتنظيف الفم واليدين بواسطة أشنان، وهو محلول مصنوع من "القرفة والكافور والقرنفل والصندل الأبيض والماء"[636]، وسماه بأشنان ملوكي لأن "هذا مما كان ينظف به الملوك والعظماء أيديهم"[637]، كما ذكر خليطا آخر ضمن حديثه عن أنواع الغاسولات لتنظيف اليد وتطييب الرائحة، ويصلح للفم واللثة ويذهب بروائح "الأطعمة الدسمة ويتكون من النبك وورق الورد الاحمر وورق التفاح(...) ويسحق حتى يجف وتغسل به الأيدي بعد الطعام"[638].

**خاتمة**

ومما سبق، يبدو أن أهل المغرب والأندلس، قد راكموا نوعا من الثراء والغنى الحضاريين، وهو ما انعكس إيجابا على خصائص المطبخ وفن الطبخ بهذه الأصقاع خلال العصر الوسيط، ويعزى ذلك في تقديرنا الى ما حصل من تراكم خلال الحقبتين الموحدية و المرينية في هذا المجال، فبالرغم مما بدأت تشكوه المدن الاندلسية من تراجع سياسي زمن ابن رزين التجيبي، انطلاقا من العقد الثالث من القرن السابع الهجري، فإن ذلك لم يشكل حاجزا دون تواصل مغربي اندلسي

---

[631] - مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب والاندلس، م س، ص.76-77.

[632] - نفسه، ص.83.

[633] - نفسه، ص.274.

[634] - نفسه، ص.274.

[635] - مجهول، كنز الفوائد في تنويع الموائد، م س، ص.7.

[636] - التجيبي، م س، ص.278.

[637] - نفسه، ص. نفسها.

[638] - نفسه، ص.277.

وازدهار كبير لفن الطبخ الى جانب باقي الفنون الاخرى التي طبعت بلاد المغرب والاندلس خلال العصر الوسيط، كفن العمارة والموسيقى والموشحات، وغيرها.

ولعل ما يشهد على تطور وغنى فن الطبخ بالمغرب والاندلس خلال هذه المرحلة، ما وصلنا من مصادر ذات قيمة علمية لا تضاهى، على قلتها، وما أوردته هذه المصادر من مصطلحات دالة عن تنوع الوصفات التي وإن تشابهت مع مصطلحات مشرقية بحكم علائق التأثير والتأثر بين بلاد المغرب وبلاد المشرق الاسلاميين، فإن طرق تحضيرها، كانت تختلف حتما ببروز أكلات جديدة، ميزت أهل المغرب والأندلس، فضلا عن بروز تقنيات تقديم الأطعمة والتفنن في ذلك، من قبيل تأخير الحلوى الى ما بعد الأكل، وتقديم البقليات لتليين البطن، وغيرها مما سطره ابن رزين التجيبي من نصائح وتقنيات، ضمن مصنفه الفريد نوعا وقيمة، "فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان".

## المصادر والمراجع المعتمدة:


- أبو بكر بن عبد العزيز الأربولي (عاش خلال النصف الاول من ق 9هـ/15م)، رسالة في الأغذية، المكتبة الوطنية، مدريد، ضمن مجموع رقمه: 5240.

- البغدادي(محمد بن الحسن بن محمد الكاتب، ت637هـ/1239م)، كتاب الطبيخ، أعاد نشره فخري البارودي، دار الكتاب الجديد، بيروت، ط1، 1964م.

- برنامج الوادي آشي(ت746هـ/1345م)، تحقيق محمد محفوظ، دار الغرب الاسلامي، بيروت، ط3، 1982م.

- بنشريفة محمد، ابن رزين التجيبي، حياته وآثاره، دراسة وتحقيق، مطبعة النجاح الجديدة، البيضاء، 2009.

- حاجي خليفة، كشف الظنون عن أسامي الكتب والفنون، دار احياء التراث العربي،(د.ت) بيروت، ج2، ص.1095.

- حسناء بوتوادي، فضالة الخوان في طيبات الطعام والالوان، عرض وتعريف، مقال منشور على الانترنيت، بتاريخ 8 أبريل 2018م، مركز ابن البنا المراكشي للبحوث والدراسات في تاريخ العلوم في الحضارة الاسلامية، الرابطة المحمدية للعلماء، 2018م.(ص. 1-13).

-ابن الخطيب، الإحاطة في أخبار غرناطة، حقق نصه ووضع مقدمته وحواشيه محمد عبد الله عنان، مكتبة الخانجي، القاهرة، 1397هـ/1977م، ج4.

- ابن رشيد السبتي، ملء العيبة بما جمع بطول الغيبة في الوجهة الوجيهة الى الحرمين مكة وطيبة، دراسة وتحليل أحمد حدادي، منشورات وزارة الاوقاف والشؤون الاسلامية،1424هـ/2003م، ج2.

-ابن رزين التجيبي، فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان، تحقيق محمد بن شقرون، دار الغرب الاسلامي، بيروت، 1984.

- الزجالي، ري الأوام ومرعى السوام في نكت الخواص والعوام، تحقيق محمد بن شريفة، فاس، 1972، - اسحاق بن سليمان الاسرائيلي(ت320هـ)، كتاب الأغذية والأدوية، تحقيق محمد الصباح، مؤسسة عز الدين للطباعة والنشر، بيروت، ط1، 1414هـ/1992م.

- ابن سيار الوراق، كتاب الطبيخ، نشره دفيد فريدمان على النيت بعنوان:

David friedeman ; Pages from Kitab altabikhy Ibn sayyar al warraq; edited bykajohnbergand Sahban. -

-ابن عبد المنعم الحميري، الروض المعطار في خبر الاقطار، تحقيق احســـان عباس، مطابع هيد لبرغ، بيروت، ط2، 1984م.

- ابن عبد الملك، الذيل والتكملة لكتابي الموصول والصلة، دار الغرب الاسلامي، بيروت، 2012، المجلد:01.

- ابن قنفد القسنطيني ( عاش ما بين 740هـــ-810هــ)، أرجوزة نادرة في الغذاء والطبخ، تحقيق سعدي شخوم، المجلة التاريخية الجزائرية، المجلد 3-4، ديسمبر 2019، ص.78-100.

- ابن منظور، لسان العرب، المكتبة الاسلامية، القاهرة، دت،

- مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب والاندلس في عصر الموحدين، تحقيق أمبروزيو أويثي ميراندا، صحيفة معهد الدراسات الاسلامية، مدريد، 1961-1962، المجلدان 9 و10.

-مجهول، أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة، الطبخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين، تحقيق عبد الغني أبو العزم، مركز دراسات الاندلس وحوار الحضارات، مطبعة النجاح، البيضاء،ط1، 2002.

-مجهول، كنز الفوائد في تنويع الموائد، تحقيق مانويلا وديفيد وانيز، طبع بإشـــراف المعهد الالماني للأبحاث الشـــرقية، بيروت،ط1، 1414هـ/1993م.